



ENTRÉES

NOS CROQUETTES

Croquette de seiche cuite à l'encre, garnie de chapelure et de noix de coco et servie avec un all i oli à l'orange.	1.80
Croquette de jambon ibérique avec gélatine parfumée au porc et purée de tomates.	2.30
Croquette de morue au poivron rouge.	2.30
Croquette de cèpes (type de champignon) avec mayonnaise à la truffe.	2.30
Croquette de crevettes de Denia avec une sauce au citron vert.	2.30

NOS COCAS SPÉCIAUX **3.50**

Farci à l'oignon.
Farci au pisto tomate et poivron.
Consulter sur les autres obturations.

NOS COCAS DE MAÏS (blanc et noir) **3.80**

Renseignez-vous sur les différentes obturations.

NOS SPÉCIALITÉS

Pâte de pâte échaudée avec blettes et morue.	3.90
Pâte de pâte échaudée aux oignons et crevettes de rivière.	3.90
Cannelloni d'aubergine aux algues.	3.80
Notre pâte feuilletée sépia au pain d'eau de mer.	5.00
Plateau à fromage. (1/2 ration 12,00) Ration complète.	18.00
Jambon ibérique tranché au couteau.	19.00
Calamars trempés dans la pâte et frits à la façon andalouse.	17.00
Poulpe cuit avec pommes de terre dans son jus (1/2 R. 15,00) R.complète.	19.00

Carpaccio de crevettes de Denia avec Wakame et une vinaigrette de pistaches vertes. **17.00**

Carpaccio de saumon braisé au tartare d'avocat et de pomme. **18.50**
* Consulter Renseignez-vous sur les autres spécialités.

SALADES

CA FRAN SALADE.

Différents types de laitue, tomates hachées, grosses crevettes, saumon, fruits de saison, vinaigrette au goût sucré et fromage de chèvre râpé. **14.00**

VALENCIAN SALADE.

Différents types de laitue, tomate, oignon, œuf, asperges, thon, concombre mariné et «piparras». **12.50**

SALADE CHAUDE.

Différents types de laitue, tomates séchées, jeunes fèves, jambon, cailles marinées et fond de légumes chauds. **15.50**

FIGATELLS

A. Miguel Butchers: c/ Monjas Clarissa 24 **2.20/ chaque**

B. Juan Costa Butchers: c/ Guillem De Castro 8. **2.20/ chaque**

Nous vous suggérons d'essayer notre pain à la moutarde, à la bière et au miel. **0.90/chaque**

HAMBURGERS

Hamburgers de veau ou de poulet 150gr (pousses tendres d'épinards, oignons cuits et fromage). **11.00**

Hamburgers de filet de bœuf 180gr (tendres pousses d'épinards, oignons cuits et fromage de chèvre). **16.00**

Hamburgers de thon frais 180gr (tomate, jeune ail, algue Wakame, mayonnaise au sésame et wasabi). **17.00**

OUR RICE DISHES (ONLY AT MIDDAY)

RIZ SEC (Minimum 2 personnes)

Paella valencienne aux boulettes de viande.	13.50
Paella aux légumes.	12.50
Paella noire avec petite seiche et jeune ail.	15.50
Paella au chou-fleur et aux anchois.	12.50
Paella à l'oignon et à la morue.	12.50
Riz Señoret (petites crevettes et lotte).	14.00
"Arroz a Banda" (seiche).	13.50
Riz cuit au four à bois.	12.50

RIZ MOUILLÉ - «MELOSOS» (Minimum 2 personnes)

Meloso de lapin, artichauts et champignons plats.	14.00
Meloso de seiche, artichauts, épinards et jeune ail.	14.00
Meloso de homard (sur commande).	21.00

FIDEUÁS - (Minimum 2 personnes)

Fideuá de crustacés.	16.00
Fideuá de canard, champignons plats et foie gras.	16.00

*** Consulter Renseignez-vous sur les autres plats de riz**

NOS VIANDES

Brochette de surlonge ibérique avec accompagnement.	22.00
Canard confit avec accompagnement.	18.50
Steak de surlonge national avec accompagnement (220g).	22.50
Entrecôte nationale avec accompagnement (300g)	22.50
Bifteck d'os galicien mûr (environ 600g) / (prix selon g. = 0'0053 €) * Supplément si cuit sur la pierre.	34.00 2.50
Cochon de lait cuit au four à bois (sur commande)	19.50
Agneau de lait cuit au four à bois (Sur commande)	21.00
Steak tartare (steak de surlonge). Aprox. 180 g.	23.00

NOS POISSONS

Confit de cabillaud à l'huile de thym, gratiné au miel all i oli	18.00
Tataki de thon rouge et salade d'algues.	20.00
Huîtres	3'60 /chaque
Poisson du jour.	Consulter
Nos crustacés.	Consulter

DESSERTS

Coulant au chocolat avec crème anglaise et glace vanille.	6.80
Notre tiramisu à base de fartons et d'horchata.	5.70
Gâteau aux amandes avec crème et meringue.	4.00
Fruits frais (consulter).	4.00
Notre gâteau au fromage à la crème de fruits rouges.	5.50
Boules assorties de crème glacée et sorbets (par cuillère).	3.60
Notre gâteau aux pommes avec une boule de glace à la vanille.	6.50
Notre tarte à la citrouille au chocolat chaud.	6.00
Divers sorbets (consulter).	5.50

*** Consulter autres dessert**